UNIVERSAL LIBRARY
OU_224435

UNIVERSAL LIBRARY

علی گڑھ سیریز

پہلی کتاب

9.

اوّل طعام بعدہ کلام

ٹرکش کُکری

یعنی

ترکوں کے کھانے

اور

اُن کے تیار کرنے کی ترکیبیں

مترجمہ حاجی محمد اسمعیل خاں صاحب رئیس علی گڈھ

ایس۔ ایم۔ حمید۔ کے اہتمام سے

حالی پریس پانی پت میں طبع ہوئی

ہماری کارخانہ کی نئی نئی دلچسپ اور مفید کتابیں

۱۳۵۱ء

1952

گئو رکھشا - گائے بیل کی مختلف نسلوں کی پہچان - اُن کی پرورش - اور حفاظت کے طریقے - دودھ - دہی - ملائی - مکھن - اور پنیر کے متعلق تمام ضروری باتیں - حسبِ منشا بچھڑا یا بچھیا پیدا کرنے کے قاعدے - مویشیوں کی بیماریاں اور اُن کے اسباب و علامات اور علاج - غرضکہ گائے بیل کے متعلق کوئی بات نہیں چھوڑی - اس مضمون کی کوئی کتاب آجتک نہیں چھپی تھی - اس کتاب میں جو قاعدے لکھے ہیں اُن پر عمل کرنے سے لوگ ہزاروں روپیہ کما سکتے ہیں - معہ تصاویر و نقشہ جات **قیمت عہ ر**

علاج نسواں - عورتوں کی تمام بیماریوں کی علامات و اسباب اور اُن کا ڈاکٹری اور یونانی علاج - ہر بیماری کے مجرب نسخے - ایامِ حیض و حمل و زچگی کے متعلق تمام ضروری معلومات اور ضروری ہدایات - آخر میں فرہنگ اصطلاحاتِ طبی و ادویۂ مفردہ و مرکبہ - **قیمت ۸ ر**

مضامین حالی - مولانا حالی کے تمام پاکیزہ اور اعلیٰ مضامین کا مجموعہ - یہ ہمیشہ کے لیے قابلِ مطالعہ - **قیمت ۱۲ ر** -

مسدس حالی - معہ ضمیمہ - **قیمت ۸ ر**

مناجات بیوہ - (از مولانا حالی) - **قیمت ۲ ر**

شکوۂ ہند - مع عرضِ حال (از مولانا حالی) - **قیمت ۱ ر**

یادگارِ غالب - یعنی مرزا غالب مرحوم کی سوانح عمری اور اُن کی تصنیفاتِ نظم و نثر پر ریویو - مصنفہ مولانا خواجہ الطاف حسین حالی - ضخامت تقریباً ساڑھے چار سو صفحہ - کاغذ جرمن پیپر عمدہ چھپائی - نفیس لکھائی - اس کے اول میں مرزا غالب مرحوم کی ایک نہایت پاکیزہ تصویر بھی شامل کی گئی ہے - **قیمت صرف عہ ر** -

دیوان حالی - ہندوستان کے ملک الشعرا مولانا خواجہ الطاف حسین حالی کا بے نظیر دیوان جسکے مقدمہ میں شاعری کی ماہیت اور حقیقت پر دلچسپ اور مفصل بحث کی گئی ہے - پھر مولانا کے جدید طرز کے اُردو اشعار کا کامل مجموعہ شامل کیا گیا ہے - یہ اُردو میں اپنی قسم کی پہلی کتاب ہے - ضخامت (۴۰۰) صفحے - نہایت اعلیٰ چھپائی - عمدہ لکھائی - نفیس کاغذ **قیمت عہ ر** -

حیاتِ جاوید - سرسید مرحوم بانی مدرسۃ العلوم علیگڈھ کی سوانح عمری اور اُن کی سرکاری - ملکی - قومی اور مذہبی خدمات پر مفصل ریویو - مصنفہ مولانا حالی - **قیمت** طبعِ اول معہ ضمیمہ جات و انڈکس وغیرہ ہے ر و قیمت طبعِ ثانی بلا انڈکس و ضمیمہ جات ۳ ہے ر

بہشت شداد - یہ ناول ایک ترک ناول نویس کے قلم سے نکلا ہے - باغِ ارم کا حیرت انگیز قصہ ایک عیسائی نازنین کا مسلمان ہو کر ایک نوجوان مسلمان سے نکاح کرنا - **قیمت ۸ ر**

دیباچہ

بسم اللہ الرحمن الرحیم

اگرچہ مسلمانوں کی ایسی حالت کہاں ہے کہ اُن کو کھانے کے لطف و مزہ کی [illegible] توجہ کرنے کی فرصت ہو - بلکہ عام حالت تو یہ ہے کہ اگر وقت پر اُنکو اور اُنکے عیال و اطفال کو روکھی سوکھی روٹی بھی مل جائے تو سب کچھ ملگیا - مگر اس وجہ سے کہ و کے ادب میں ایک ایسی کتاب کا اضافہ ہو جائے جو اب تک اُس میں نہ تھی - میں نے یہ ترجمہ ایک ترکی کتاب سے کیا ہے جسکا نام (یملی یمک کتابی) تھا -

اِس کتاب کے پڑھنے سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ اُن لوگوں کے واسطے بنائی گئی ہے جو کھانا پکانے کے کام سے واقف ہیں - پس اگر کسی شوقین کو مسالا یا دیگر اشیاء کے اوزان میں تشویش ہو کہ کس قدر لینا چاہیے یا کسی ترکیب کے سمجھنے میں دشواری ہو تو باورچیوں سے شورہ لے لیا کریں -

محمد اسمعیل
اکتوبر ۱۸۹۶ء

(ترک مگلرے)

شوربے

شوربوں کے پکانے میں نمک۔ الایچی۔ دھنیا۔ پیاز۔ ہلدی۔ دارچینی۔ بقدر مناسب ڈالنی چاہیے مگر یا تو کپڑے میں باندھ کر یا اور کسی طریقہ سے کہ بعد پک جانے کے سوائے نمک کے اور چیزیں نکالدی جائیں اور مقدار بھی زائد نہو۔

۱ **اکشلی چوربا**ف یعنی کھٹا شوربا۔ بکری یا دُنبہ کے چربی دار گوشت کے ٹکڑے چھالیہ کے برابر کاٹ پانی کے ہمراہ خوب جوش دیلو۔ جب پک جائے اُتار کر رکھلو۔ اور تھوڑا سا بھنا ہوا آٹا ایک دو انڈوں کے ساتھ ملاکر بطور جاگینہ کے پکالو اور مذکورہ بالا شوربہ میں داخل کردو اور نیبو کا عرق ڈالدو

۲ **شعریہ چورباسی** یعنی سوئیوں کا شوربا۔ پہلے گوشت کا شوربا بناؤ پھر اُسکو چھان کر اُس میں سوئیاں بقدر مناسب ڈالکر اتنا پکاؤ کہ سوئیاں بھی پک جائیں۔

۳ **نُمچہ آرپا چورباسی** یعنی بارلی (ولایتی جو) کا شوربا۔ بارلی کو ایک مرتبہ دھوکر دوسرے پانی میں آٹھ سات گھنٹے تک بھیگا رکھو پھر وہ پانی پھینکدو اور گوشت سے بنائے ہوئے شوربے میں اُن کو ڈالکر اتنا پکاؤ کہ وہ گل جائیں۔

۴ **ایرمک چورباسی** یعنی سوجی کا شوربا۔ پہلے گوشت کا شوربا بنالو اور پھر اُسکو چھان کر بقدر مناسب سوجی داخل کرکے ایک اچھا جوش دیکر اُتار لو۔ پھر ڈبل روٹی کے چوکور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے (یعنی بقدر بادام کے) کاٹ کر گھی میں سُرخ کرلو اور اُس شوربے میں ڈالدو۔

۵ **حنکاری طارخنہ چورباسی** یعنی بادشاہی شوربا۔ ایک عمدہ ڈبل روٹی کا گودا لو اور اُس میں بقدر آدھ پاؤ کے چکہ دہی کا سِل بٹہ پر یا ہاون دستہ کے ذریعہ سے خوب ملاؤ

ف۔ چوربا۔ ترکی میں اُسکو کہتے ہیں جسکو انگریزی میں سوپ کہتے ہیں اور جو چمچوں سے پی جانے کی غذا ہے۔ ترجمہ اُس کا شوربا کیا جاتا ہے ۔

اور چھ سات گھنٹے تک رکھا رہنے دو۔ پھر آگ پر رکھکر تھوڑا تھوڑا کر کے گوشت کا شوربا اس میں
اور ہلاتے جاؤ اور ہلاتے جاؤ۔ پک جانے کے بعد اُتار لو اور ڈبل روٹی کے تلے ہوئے ٹکڑے شامل کردو۔

۶ **آصمہ قباغی چورباسی** یعنی لوکی کا شوربا۔ لوکی کے ٹکڑے اُنگلی کے مانند لمبے لمبے کاٹ کر پانی کے اندر خوب جوش دیلو۔ پھر اُن کو چھان لو اور اُس میں تلے ہوئے ڈبل روٹی کے ٹکڑے ڈالدو۔

گوشت

۷ **طاس کبابی** گوشت کی بوٹیاں تھوڑے سے گھی اور کتری ہوئی پیاز کے ہمراہ دیگچی میں آہستہ آہستہ بھون لو۔ پھر اُس میں چند لال بیگن ڈالو اور بھون لو۔ پھر نمک اور تھوڑا سا پانی ڈالکر آگ پر گلا لو۔

۸ **ات قزارتمسی** بکری یا دُنبہ کی ران یا دست کے گوشت کا ٹکڑا لیکر پیاز اور گھی کے ہمراہ بھون لو۔ پھر لال بیگن ڈالکر ذرا اور بھون لو۔ پھر نمک اور پانی ڈالکر اچھی طرح پکا لو۔

۹ **اورمان کبابی** یعنی جنگل کے کباب۔ بکری یا دُنبہ کی ہڈیوں کے قریب کا گوشت لو اور اُسکو کاٹ لو (پسندوں کے گوشت کی مانند) اور اُس میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ سرکہ۔ جاوتری آہستہ آہستہ دیر تک ملاتے رہو۔ پھر اُسکو دیر تک رکھا رہنے دو۔ پھر پکاتے وقت پسی ہوئی ہلکی سی پیاز لگادو اور دیگچی میں ڈالکر بھون لو۔

۱۰ **سُود کبابی** یعنی دودھ کے کباب۔ حلوان کے گوشت کو کوٹ لو۔ اور نمک۔ سیاہ مرچ۔ خوب ملا کر دو گھنٹے تک رکھا رہنے دو۔ پھر ایک دیگچی میں اُسکو تھوڑے سے دودھ کے ہمراہ جوش دیلو اور اُتار کر ٹھنڈا کر لو۔ پھر سیخ پر لگا کر آنچ پر سینکو اور مُرغی کے پر سے ذرا ذرا گرم دودھ لگاتے جاؤ۔ طیار ہو جانے کے بعد اُس پر پسی ہوئی خفیف سی دارچینی چھڑکدو۔

۱۱ **توش کبابی** یعنی پرند جانور کے کباب۔ بط۔ قاز۔ فیل مرغ۔ وغیرہ جو پرندہ ہو اُسکو صاف کر کے نمک اور سیاہ مرچ لگا کر سیخ پر چڑھا دو اور انگاروں پر سُرخ کر لو۔ اُسکے بعد مٹی کی ہانڈی میں سینٹھ یا بانس کی کھپچیاں رکھکر اُس پر اس کباب کو رکھدو اور تھوڑا سا سادہ شوربا اور ذرا سا سرکہ ہانڈی میں ڈالدو اور مونھ بند کر کے اُسکو پکا لو۔ اور ڈبل روٹی کے خوب سُرخ توس بنا کر ایک کابی میں برابر رکھو۔ اُن پر کباب کا پانی ڈالدو اور اُس پر کباب رکھدو۔

۱۲ **طاؤوق کبابی** یعنی مُرغی کا کباب۔ مُرغی کو صاف کر کے ٹکڑے ٹکڑے کر لو اور اُسکی ہڈیوں کو نکالکر گوشت کو

کوٹ لو اور نمک۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی اور پیاز کا پانی اس میں ملاکر تھوڑی دیر رکھا رہنے دو پھر سیخ پر لگاکر ہلکی آنچ پر سُرخ کرلو۔ اس عرصہ میں مرغی کے پر سے ذرا ذرا سا گھی لگاتے جاؤ۔

۱۳ **پاپاش تخینیسی** یعنی پوپ لوگوں کی یخنی۔ فربہ گائے کا گوشت لیکر کوٹ لو اور ایک مٹی کی ہانڈی میں ڈالکر اُس میں پیاز کی چند کتری ہوئی گٹھیاں۔ لہسن کی چند ثابت گٹھیاں۔ نمک۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ اور ذرا سا سرکہ شامل کرو۔ اور ہانڈی کے ڈھکن کو آٹے سے بند کرکے ہلکی آگ پر خوب پکالو۔ پکانے میں پانی نہ ڈالو۔

۱۴ **کباب کوفتہ سی** یعنی کوفتے۔ گوشت لیکر اُس میں۔ کوتھمیر۔ پیاز۔ روٹی کا گودا ملاکر ان سب کو خوب اچھی طرح کوٹ پیس لو۔ اور اُن کے کوفتے بناکر کڑھائی میں ڈالدو۔ پھر تھوڑا سا گھی ڈالکر اُن کو سُرخ کرلو۔

۱۵ **معدہ نوزلی کباب** سات والے کباب۔ گوشت میں تھوڑی سی پیاز ڈالکر اُسکو خوب قیمہ کرلو اور اسمیں تھوڑا سا اُبلا ہوا خشکہ اور ایک انڈا ملالو اور لمبے لمبے گول کوفتے بنالو۔ پھر کوتھمیر کو لیکر باریک باریک تراش لو۔ اور ایک سینی[ف] میں پھیلادو اور آہستہ آہستہ کوفتوں کو اس پر اس طرح پھراؤ کہ ساگ اُن پر لپٹ جائے۔ پھر ایک دیگچی میں پانی ڈالکر اُسکو جوش کرو جب پانی خوب جوش کھاجائے تو اُس میں یہ کوفتے ڈالدو اور پکالو۔ پھر ان پر شوربا ڈالدو۔

۱۶ **ازمیر کوفتہ سی** یعنی سمرنا کا کوفتہ۔ گوشت کو خوب باریک کوٹ لو اور اُس میں پیاز کا پانی۔ نمک۔ سیاہ مرچ۔ اور خمیری یا ڈبل روٹی کا گودا اور انڈوں کی زردی و سفیدی اچھی طرح ملالو اور کوفتے بناؤ۔ پھر ماہی توے یا کڑھائی میں تھوڑا سا گھی لگاکر اُنکو سینک لو۔ پھر ایک دیگچی میں تھوڑے سے گھی اور سُرخ بیگن کے ہمراہ پکالو۔

۱۷ **قدین بودے** گوشت کو پیس کر ازمیر کوفتوں کی مانند دیگر چیزیں ملالو اور اُن کو لانبی شکل کے بناکر انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردی اور سفیدی میں لت کرلو اور تھوڑے گھی میں ماہی توے کے اندر خوب سینک لو۔

۱۸ **موجبری** گوشت کو پیاز کی گانٹھوں کے ہمراہ خوب کوٹ لو اور بقدر ان دونوں چیزوں کے

ف سینی کا لفظ بہت جگہ آئیگا اسواسطے تین باتوں کا خیال رکھنا چاہیے ایک یہ کہ سینی کا درمیانی حصہ ایسا اونچا نہ ہو جیسا کہ ہمارے یہاں ہندوستان میں ہوتا ہی بلکہ برابر ہونا چاہیے۔ دوسرے سینی کے لفظ سے بڑی سینی پر بھی خیال نہیں جانا چاہیے بلکہ بالشت بھر قطر کی سینی کو بھی سینی کہیں گے تیسرے سینی کے کنارہ اونچے ہونا چاہییں۔ ہندوستان میں سینی کے کنارے کم اونچے اور پھیلے ہوئے ہوتے ہیں ۱۲

اُبلے ہوئے چاولوں کو اُس میں ملا لو اور سب کو پیس لو۔ پھر چند انڈوں کو توڑ کر بسلات کا ترشا ہوا ساگ اور نمک ملا کر مذکورہ بالا پسے ہوئے گوشت کو اس میں نوے۔ اچھی طرح گوندھ لو اور ڈھانک کر تھوڑی دیر رکھا رہنے دو اور گرم گھی میں ان کو سینج کر لو۔

۱۹ **کشک** ہریسہ۔ گیہوں پانی میں جوش دیلو اور آگ سے اتار کر تھوڑی دیر رکھا رہنے دو پھر یہ پانی پھینکدو اور دوسرا پانی ڈالکر اس میں پسلی کا گوشت ڈالکر آہستہ آہستہ اسقدر جوش دیلو کہ پانی جل جائے۔ پھر اتار کر ہڈیوں کو نکال ڈالو اور گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اُس میں ملا دو اور کسی مونگری یا سونٹے سے خوب کوٹو اور اتنا چلاؤ کہ سب ایک ذات ہو جائیں پھر نمک ملا کر تھوڑا سا کڑ کڑاتا ہوا گھی اُس پر ڈالدو۔ اور تھوڑا سا زیرہ برک دو۔

۲۰ **بامیہ حلقہ سی** یعنی بھنڈیاں۔ چھوٹی چھوٹی بھنڈیوں کو خشک کر کے ماہی توے پر بغیر گھی دیئے کے بھون لو اور کوٹ کر چھلنی میں چھان لو اور بقدر مناسب نمک ملا دو۔ ایک مرغی کو جوش کر لو اور اُسکے سینہ کے گوشت کو نوچ نوچ کر الگ کر لو۔ اب نوچے گوشت میں بھنڈیوں کے آٹے کو اور مرغی کی یخنی کو ملاتے جاؤ اور کوٹتے جاؤ یہاں تک کہ ایک ذات ہو جائیں۔

۲۱ **طانہ۔ یا۔ دل استوقاتو** گوشت میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ لہسن اور قدرے جاوتری ڈالکر تھوڑے سے گھی میں دیگچی کے اندر بھون لو اور تھوڑا سا پانی اور لال بیگن ڈالکر پکا لو۔

۲۲ **روز بیف** یعنی روسٹ بیف۔ گائے کے بچھڑے کا چربی دار گوشت لو اور بہت سی پیاز اور قدرے لہسن کے ساتھ ایک دیگچی میں بغیر پانی دیئے بھون لو۔ اور پھر تھوڑا سا پانی۔ نمک۔ سیاہ مرچ اور لال بیگن ڈالکر اچھی طرح اُبال لو۔ کھانے کے وقت باریک باریک ورق تراش لو اور اسی کا شوربا ڈال لو۔

۲۳ **بین طواسی** یعنی تلا ہوا بھیجا۔ بھیجہ کو تھوڑے سے پانی میں نمک ڈالکر جوش کر لو اور اُتار کر چھری سے قتلے کر لو اور انڈے کی زردی اور سفیدی میں لت کر کے گھی میں تل لو۔

۲۴ **بادنجان ایلکمہ سی** یعنی بیگن۔ گوشت کو معمولی مصالحہ یعنی نمک وغیرہ دیکر گھی میں بھون لو اور کالے بیگنوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹکر جدا گانہ گھی میں تل لو اور پھر ان دونوں کو آپس میں ملا دو۔

۲۵ **بادنجان مصقہ سی** کالے بیگنوں کے ورق تراش لو اور اُنکو ایک تن میں بچھا دو اور تھوڑا سا دودھ ڈالدو اور اُس پر گھی میں بھنی ہوئی پیاز کی تہ لگا دو۔ اور نمک دیکر پکا لو۔

٢٦ **بادنجان حنکاری بکندی** یعنی بادشاہ پسند بیگن۔ کالے بیگنوں کو بھاڑ میں بھون لو اور چھلکے الگ کرکے گودہ کو منتھ لو اور ایک رکابی میں اُسکو پھیلا کر اوپر سے (طاس کبابی) رکھدو۔

٢٧ **بادنجان طولمہ سی** یعنی بھرے ہوئے بیگن۔ کالے بیگنوں کو سر پر سے تراش لو اور اُن کا گودہ نکال کر اُس کو باریک کرلو اور اُس میں تھوڑا سا پسا ہوا دھنیا پستی اور لال بیگن اور نمک ملا کر۔ بیگنوں میں بھردو اور دیگچی میں گھی کے اندر آہستہ آہستہ پکالو۔

٢٨ **بادنجان امام بایلدی** بہت پیاز لو اور تراش کر اُس میں نمک اور لال بیگن ملا کر زیتون کے تیل یا گھی میں تل لو۔ اور کالے بیگنوں کے قتلے کرکے مذکورہ بالا پیاز کے ہمراہ ذرا سا پانی دیکر پکالو۔

٢٩ **پنیرلی قباق** یعنی پنیر دار کدو۔ چھوٹا سا لانبا کدو لو۔ اور اُس کو چھیل ڈالو اور اندر کا گودا نکال پھینکو اور اُس کی جگہہ سلات کا ساگ۔ کوتھمیر اور ٹکڑے کیا ہوا پنیر ملا کر بھردو۔ اور پھینٹے ہوئے انڈے میں اُسکو ڈبا کر تھوڑے گھی میں سرخ کرلو اور پھر اُس کو ایک دیگچی میں ڈال کر اور تھوڑا پانی ڈال کر اسقدر پکالو کہ پانی خشک ہوجائے۔

٣٠ **بومبار و شیرزن دولمہ سی** یعنی بھری ہوئی بڑی آنت۔ بکری کی بڑی آنت کو لو۔ اور خوب اُسکو صاف کرلو۔ اور کتری ہوئی پیاز، نمک۔ سیاہ مرچ۔ چاول اور کلیجی کا قیمہ آپس میں ملا کر اُس آنت میں بھردو اور پانی میں جوش کرلو اور پھر گھی میں سرخ کرلو۔

٣١ **پاچہ** یعنی پائے۔ پایوں کو خوب صاف کرلو اور نمک ڈالکر دیگچی میں آگ پر چڑھادو جبکہ اُنکا پانی خشک ہوجائے تو گرم پانی اُنمیں اور ڈالدو جب پکا ہوجائے تو ذرہ سا آٹا اُس میں ڈالدو اور کچھ لہسن بھی ڈالدو۔ جو چکنائی پکتے میں اوپر آجاوے اُسکو الگ نکال لینا چاہیے اور اُس میں سیاہ مرچ اور کچلا ہوا لہسن ملا کر الگ پکانا چاہیے۔ جب پک چکنے کے قریب ہو تو نمک ڈالدینا چاہیے اور خوب اچھی طرح پکانا اور گلانا چاہیئے۔

٣٢ **صوجق قیمہ سی** گائے کے پٹھے کے گوشت کے پسندے بنا کر اچھی طرح پسندوں کی مانند کوٹ لو اور زیرہ۔ سیاہ مرچ اور نمک لگالو اور مصلات[1] پر رکھکر آگ پر بھون لو۔

---

[1] (مصلات) ہمنے اُس آلہ کا نام اپنے اس رسالہ میں لکھا ہے جسکو انگریزی میں گریڈیرن کہتے ہیں اور جسکو خانساماں لوگ گریل دانی کہتے ہیں۔ یعنی وہ بھوننے کا آلہ جسپر گوشت کے ٹکڑے بوٹیاں رکھکر کوئلوں پر سینکتے ہیں۔ چونکہ مکہ مکرمہ میں اس آلہ کو (مصلات) کہتے ہیں اور اُردو زبان کے واسطے موزوں لفظ ہے اسواسطے اس رسالہ میں ہمنے گریل دانی کے مہمل لفظ کی جگہہ مصلات ہی لکھا ہے۔

۳۳ **قوزی فروندہ** یعنی بکری کا بچہ تنور میں پکا ہوا۔ اچھا حلوان لو اور خواہ اُسکو ثابت رکھو۔ یا ہاتھ پاؤں رنگ کر ایک سینی پر پھیلا کر رکھو۔ اور اُس پر نمک لگا کر اور گڑ گڑاتا ہوا گھی ڈالکر اور لال بیگن کا پانی دیکر تنور[۱] کے اندر رکھدو۔

۳۴ **قوزی جگری** یعنی بکری کی کلیجی۔ کلیجی کی چھوٹی چھوٹی بوٹیاں کر کے خوب دھو لو اور دیگچی میں ڈالکر گھی میں بھونکر لال بیگن اور نمک دیکر پکا لو۔

۳۵ **قوزی طولمہ سی** یعنی بھری بکری۔ اچھا بڑا حلوان لو اور اُسکو ثابت رہنے دو لیکن پیٹ کی آلایش نکالڈالو۔ اُسکی کلیجی اور دل کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے کتری ہوئی بہت سی پیاز کے ہمراہ گھی میں بھون لو۔ اور اسقدر چاول لو کہ جتنے حلوان کے پیٹ میں بھر جائیں اُنکو جوش دیکر ادھ پکا کر لو۔ اب مذکورۂ بالا کلیجی اور ان چاولوں کو ملا لو اور اُسمیں بادام۔ پستے۔ منقی مرغی کے اُبلے ہوئے انڈے اور شامل کر دو اور ان سب چیزوں کو حلوان کے پیٹ میں بھر دو اور پیٹ کو سیکر حلوان کو اسطرح جکڑ کر رسی سے باندھ دو کہ گول سا ہو جائے پھر اُسکو خواہ سینی پر رکھکر تنور میں اور خواہ دیگ میں تھوڑا پانی ڈالکر پکا لو۔ اگر حلوان میں چربی نہیں ہے تو پکنے سے پہلے گھی اور اضافہ کر دو۔

پلاؤ

11

۳۶ **عادی برنج پلاوی** پانی جوش کر کے اُس میں چاول ڈالدو اور سیر بھر چاولوں میں آدھ پاؤ کے قریب گھی دیکر دیگچی ڈھانک کر پکا لو۔

۳۷ **عجم پلاوی** بکری کے گوشت کی بوٹیاں کر کے اُنکو گھی میں بھون لو اور بوٹیاں نکال لو۔ اس بچے ہوئے گھی میں کتری ہوئی پیاز کو بھون لو۔ اور پھر گوشت کو اُس میں ملا دو اور بقدر مناسب دھنیا پستے۔ دارچینی اُسپر ترک دو اور بقدر ضرورت چاول ڈالدو اور پانی دیکر دیگچی کا مونھ بند کر کے پکا لو۔

۳۸ **اوزبک پلاوی** بکری کے گوشت کی بوٹیاں پانی میں جوش کر لو اور پھر ان بوٹیوں کو گھی میں بھون لو اور کچھ گوشت کا قیمہ کر کے اُسکو بھی گھی میں بھون لو۔ اب دونوں کو ایک جگہ ملا دو اور اُس میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ دھنیا۔ پستے۔ دارچینی۔ لونگ اضافہ کر کے جوش کردہ گوشت کا پانی اُس میں ڈالدو اور چاول ڈالکر ہلکی آنچ پر پکا لو۔

---

[۱]۔ واضح ہو کہ ترکوں کے ملک کے تنور اس قسم کے ہوتے ہیں جس طرح کہ ڈبل روٹی پکانے کے تنور ہوتے ہیں لیکن انمیں ایک طرف کو ہر وقت آگ جلا کرتی ہے مگر عجب نہیں کہ انکا کام ڈبل روٹی کے تنور دے سکیں۔ ۱۲ -

۳۹ **اقیدہ پلاوی** گوشت کو پانی میں جوش دیکر اُسکی مناسبت سے بجای چاولوں کے چھوٹی بوٹی جو اُسمیں ملادو اور اتنا پکاؤ کہ پانی سب جذب ہوجائے اُسکے بعد گھی داخل کردو -

۴۰ **مدیہ پلاوی** یعنی جھینگا پلاؤ - پیاز کو باریک کترکر گھی یا زیتون کے تیل میں بھون لو اور نمک اور لال بیگنوں کا پانی دیکر جلالو - اور چھلکوں سے صاف کیے ہوئے جھینگے اور ریچاول اُس میں ڈالدو اور مناسب پانی دیکر پکالو -

طولمہ

۴۱ **لحنہ طولمہ سی** یعنی بھراہوا کرم کلّہ - کرم کلّہ کے نازک پتے لو اور اُن کو جوش کرلو - کتری ہوئی پیاز - کٹے ہوئے لال بیگن - گھی میں بھون لو اور نمک و سیاہ مرچ داخل کرکے آگ پر سے اُتار لو اور اُن میں تھوڑے سے چاول ملادو - اب کرم کلّہ کا اُبلا ہوا ایک پتہ لو اور اُس میں یہ مرکب بقدر مناسب رکھکر چاروں طرف سے اُس پتّہ کو لپیٹ لو اور اُس پر دوسرا یا تیسرا پتّہ بھی لپیٹ دو اور پھر ایک دیگچی میں بہ ترتیب رکھکر اور آگ پر رکھکر اور آگ پر رکھکر تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر پکالو - پکنے کے قریب میں تھوڑا گھی میں داخل کردو -

۴۲ **طوماتس طولمہ سی** لال بیگنوں کو بقدر چوتھائی حصّہ کے اوپر سے تراش لو اور اندر سے خالی کرلو - بکری کے گوشت کا قیمہ - جوش کرکے اُس میں نمک - سیاہ مرچ اور آدھ پاؤ اُبلے چاول ملادو اور لال بیگن کے اندر بھرکر تراشا ہوا بیگن کا ٹکڑا اوپر رکھدو اور دیگچی میں بہ ترتیب رکھکر تھوڑا گھی اور پانی دیکر پکالو -

۴۳ **بادنجان طولمہ سی** کالے بیگن کو سر پر سے تراش کر اُسکے بیج نکال ڈالو - اور کتری ہوئی پیاز کو گھی میں کسی قدر بھون لو اور اُس میں بیگن کے اندر کے نکلے ہوئے بیج وغیرہ چھوٹے چھوٹے کرکے ملادو اور نمک اور سیاہ مرچ بھی اضافہ کردو - اب یہ چیزیں بیگنوں میں بھردو - اور اُنکو ایک دیگچی میں با ترتیب رکھکر اور تھوڑا گھی اور پانی دیکر پکالو -

سب طولموں کے پکانے میں خیال رکھو کہ پکانے میں چلائے نہ جائیں ورنہ ٹوٹ جائینگے -

مچھلیاں

۴۴ **بالق اقرہ سی** یعنی مصلاتہ پر بھونی ہوئی مچھلی - مچھلی کی پیٹ کی آلایش اور اوپر سے صاف کرلو

اور خوب دھو ڈالو اور اُسکی پُشت چیر کر اور نمک - سیاہ مرچ - زیتون کا تیل دیکر تھوڑی دیر ٹھہر جاؤ اور پھر اُسکو مصلاتہ پر رکھکر کوئلوں پر سُرخ کرلو - پھر اُتار کر رکابی میں رکھدو - اور کترے ہوئے لال بیگن تھوڑے سے گھی کے ہمراہ پانی میں جوش کی ہوئی اِس مچھلی پر رکھدو اور لیمو کا عرق نچوڑ دو -

۴۵ **بتون بالغی** پوری مچھلی - کم کانٹے والی مچھلی کو صاف کر کے اوپر کے کانٹے وغیرہ اُسکے کاٹکر اور نمک لگاکر رکھدو - تھوڑے سے پانی میں ذرہ سی زعفران ڈالکر جوش کرلو نیبو کے ورق ورق تراشکر ایک رکابی میں رکھو - اور اُسپر مچھلی کو رکھدو اور اُسکے اوپر ترشے ہوئے نیبو رکھدو اور زعفران کا پانی ڈالکر ٹھنڈی موسم میں رات بھر رکھا رہنے دو - صبح کو زیتون کے تیل میں یا گھی میں بھون لو -

۴۶ **تمسی بیسی** چھوٹی مچھلی کے گوشت سے ہڈیاں نکالکر اُس کو ہاون دستہ میں یا سِل پر خوب کوٹ لو پھر اُس میں زیتون کا تیل - سرکہ - سیاہ مرچ - کوتھمیر - ڈالکر اور باہم ملاکر ہلکی سی آنچ پر ذرا گرم کرلو - (یہ مرکب دوسری مچھلیوں کے ساتھ استعمال ہوتا ہے) -

۴۷ **بالق ترتیبی** بکری کی کلیجی کو بھون کر ایک سینی میں رکھدو اُس پر کٹی ہوئی پیاز رکھو اور نمک سیاہ مرچ برگ دو اور پھر اُس پر مچھلی کے قتلے صاف کیے ہوئے پھیلادو - زیتون کا تیل اور سرکہ دیکر تنور میں پکالو اور پک چکنے کے بعد تمسی ترتیبی ڈالدو -

مکرونی[۱]

۴۸ **عادتا مقارونیا** معمولی مکرونی - پانی کو جوش ہونے کی حالت میں مکرونی کو اُسکے اندر ڈالدینا چاہیے اور تھوڑا سا نمک اور لال بیگن کا پانی بھی ڈالدینا چاہیے - اور اتنا پکانا چاہیے کہ پانی جذب ہوجاوے اور اِس عرصہ میں کبھی کبھی چلادینا چاہیے - جب تیار ہوجائے تو گھی کو کڑکڑا کر دینا چاہیے -

۴۹ **فرون مقارونیاسی** مکرونی کو اچھی طرح پانی میں جوش دینے کے بعد سوراخ دار کفگیر سے اُن کو نکال لو اور ایک سینی پر پھیلادو - اسقدر انڈے توڑو کہ جنکی زردی اور سفیدی سب پر پھیل جاوے اور اُس میں ٹوٹا ہوا پنیر اور قدرے آٹا اور تھوڑے لال بیگن کاٹکر اور نمک لیکر سب کو اچھی طرح سے باہم ملاکر مذکورہ بالا مکرونی پر سب طرف ڈالدو پھر اوپر سے تھوڑا سا گھی دیکر تنور میں پکالو -

۵۰ **کبابلی ماقارونی** گائے کی بچھڑی کی ران یا دست کے گوشت کے ٹکڑے لو اور ان میں چاقو یا چھری سے

۱؎ یورپ وغیرہ سے آٹے کی بنی ہوئی مختلف شکل کی ایک شی آتی ہے جسکو مکرونی کہتے ہیں - انگریزی کھانے کی اشیا بیچنے والے دوکانداروں کے یہاں ملتی ہے -

گہرے گہرے خراش کر لو۔ ان خراشوں میں لہسن اور ادرک کے ورق اور نیمو یا ترنج کے چھلکے رکھدو۔ اور دیگچی میں تھوڑے سے گھی میں بھونکر سرخ کر لو۔ اور پھر کچھ پانی دیکر اور نمک اور لال بیگن ڈالکر گلا لو پھر اسکو اتار کر گوشت الگ نکال لو اور اس پانی میں مکرونی کو پکا لو۔ ایک برتن میں گوشت مذکو بیچ میں رکھکر چاروں طرف اس کے یہ مکرونی رکھدو۔ اور بھونا ہوا پنیر اس پر بُرک دو۔

آٹے کے کام

۵۱ **باقلوہ** میدہ کو گرم پانی میں گوندھو اور بقدر مناسب انڈے بھی گوندھنے کی حالت میں ملا دو اور اسکو کچھ دیر رکھا رہنے دو۔ پھر دس بارہ پیڑے اسکے کاٹ لو اور ایک سینی پر رکھدو اور انکو چپٹا کر کے اور نشاستہ یا خشکی بُرک کر بیلن سے ذرہ بڑھا لو اور تلے اوپر رکھکر بیلن سے اچھی طرح بڑھا لو اور ایک سینی پر دُہرا کر کے رکھدو اور برفی کی شکل کی مانند تراش لو اور پھر سینی پر بالترتیب چُن دو اور اوپر سے تھوڑا سا گھی دیکر تنور میں رکھدو جب سرخ ہو جائے تو نکال لو اور تھوڑا سا گرم گھی چاروں طرف ڈالکر پھر تنور میں رکھدو کہ خوب پک جائیں۔ اب یہ سینی ٹیڑھی کر کے تھوڑے سے انگاروں پر رکھدو تاکہ زائد گھی نکل جائے اور نیز اسی غرض سے سینی کہ گھی نکلجائے آہستہ آہستہ چمچہ سے دباتے جاؤ۔ پھر ٹکڑوں سے سینی اتار لو اور جبکہ ٹھنڈی ہو جائیں۔ تو شربت جیسی قوام کی ہوئی شکر کو کفگیر سے چاروں طرف اور اوپر ان کے اچھی طرح ڈالدو۔ گرم ہونے کی حالت میں یہ قوام نہ ڈالنا چاہیے۔

۵۲ **قاوُون باقلوہ سی** مذکورہ بالا باقلوہ میں پیڑے بیلنے کے بعد دُہرا کرتے وقت میٹھا ہوا میٹھا خربوزہ چمچہ سے پتلا پتلا پھیلا دینا چاہیے اور ذرا سا گھی بھی دیکر مذکورہ بالا طریقہ سے پکا لینا چاہیے اور شیرہ دیدینا چاہیے۔

۵۳ **برنج باقلوہ سی** ایک پیمانہ شکر کا قوام اسی قدر گھی اور اسی قدر پانی میں چاولوں کا آٹا ایکر اور دیگچی میں ڈالکر آگ پر رکھو اور کفگیر سے اچھی طرح آپس میں ملاؤ جب گاڑھا ہو جائے تو ایک سینی پر پھیلا کر تنور میں سینک لو۔ طیار ہو جانے کے بعد برفی کی شکل کا تراش لو۔

۵۴ **روانی** آدھ سیر گھی لو اور اس میں عمدہ میدہ جسمیں کچھ چاولوں کا آٹا بھی شامل ہو اتنا ملا دو کہ خوب گاڑھا ہو جائے۔ اور اسی حالت میں چند انڈوں کی صرف زردی بھی شامل کر دو اور دیگچی میں ڈالکر بھون لو پھر اتار کر آدھ سیر سفید شکر ملا دو اور انڈوں کی صرف سفیدی خوب پھینٹی ہوئی بھی آہستہ آہستہ ملا دو۔ اب ایک سینی لو اور اسپر گھی لگا کر یہ مرکب ڈالدو اور برابر پھیلا دو اور تنور میں رکھدو جب سرخ ہونے لگے تو

اُسپر ایک کاغذ رکھدو اور اُسپر دوسری سینی رکھکر لپوٹ دو اور پہلی سینی الگ کرکے پھر تنور میں سرخ ہو جانے تک پہنے دو۔ اگر چاہو تو چاول کے آٹے اور میدہ کی جگہ سوجی ڈال سکتے ہو۔

شکرلی بناچیہ ۵۵

تھوڑا آٹا چند انڈوں میں گوندھلو اور اُس میں شکر اور دودھ بھی ملا دو اور خفیف سا نمک بھی ڈالدو۔ اور پھر خوب گوندھ کر گھنٹہ بھر کے قریب کھا رہنے دو۔ پھر ایک سینی میں ڈالکر اور بیلن سے پھیلا کر چند انڈوں کی صرف زردی اُس پر لگا کر تنور میں پکا لو۔

شکرلی چورک ۵۶

آدھ سیر آٹا لو اور اُس میں چھٹانک بھر کے قریب گھی ملا دو اور نیز تھوڑا سا خمیر شامل کردو۔ انکے سوا دو تین انڈے اور پاؤ بھر کے قریب شکر اور خفیف سا نمک بھی داخل کرکے ان سب چیزوں کو خوب گوندھ لو اور کسی گرم جگہ میں اتنا رکھا رہنے دو کہ خمیر اُٹھ آئے۔ جب خمیر اُٹھ آئے تو ایک تختہ پر رکھکر لانبا لانبا بنا دو اور پھر اُسکو لپیٹ کر لانبا لانبا بنا دو غرض کئی مرتبہ اسی طرح کرو اور پھر چھوٹے چھوٹے بقدر مناسب پیڑے اُسکے بنالو اور انکو لانبی لانبی شکل کا بنا کر ایک سینی پر کاغذ بچھا کر بالترتیب چن دو اور سینی کو تنور میں رکھکر پکا لو لیکن خیال رہے کہ تنور کی آنچ بہت تیز نہ ہو۔ بعض مرتبہ اس میں شکر داخل نہیں کیجاتی۔ لیکن ایسی حالت میں دودھ اور گھی کی مقدار بڑھا دی جاتی ہے۔

بادام بورے ۵۷

سیر بھر بادام لو اور گرم پانی میں اُن کو ڈالکر سرخ چھلکا اُنکا اُتار لو اور ٹھنڈے پانی میں اُنکو اچھی طرح دھو ڈالو اور کسی چیز پر پھیلا کر خشک کرو اُسکے بعد بادام دستہ میں تھوڑی شکر کے ہمراہ کوٹ لو اور ایک انڈے کی سفیدی اور قدرے دارچینی اسمیں شامل کرکے خوب گوندھ لو اور اسکی نان خطائیاں اور ایک سینی پر رکھکر تنور میں پکا لو جب پک جائیں تو قوام کی ہوئی شکر میں اُنکو ڈوباتے جاؤ اور نکال نکالکر رکھتے جاؤ اور خشک شکر بُرکتے جاؤ۔

انجیہ بورک ۵۸

آٹھ دس انڈے لو اور اُس میں میدہ کو گوندھو اور ذرہ سا نمک اور پانی بھی شامل کردو اور خوب اچھی طرح گوندھو۔ گوندھنے کی حالت میں اپنے ہاتھ میں اچھی طرح گھی لگاتے جاؤ۔ جب گندھ کر طیار ہو جائے تو انڈوں کے برابر اُسکے پیڑے کاٹ لو اور نشاستہ لگا لگا کر بیلن سے آہستہ آہستہ بیل لو جب خوب پتلی بل جائیں تو گھی لگی ہوئی ایک سینی پر تلے اوپر اُنکو رکھو لیکن ہر ایک کے درمیان میں بھی گھی لگاتے جاؤ۔ جب نصف رکھ جائیں تو اُسکے اندر اگر کوئی چیز تمکو بھرنا منظور ہو تو رکھدو اور پھر باقی ماندہ کو بھی اوپر رکھدو جب رکھ جائیں تو اُنکو برفی یا کسی اور شکل کا تراش لو اور ہلکا سا گھی لگا کر تنور میں پکا لو۔

یوفقہ بورکے ۵۹

میدہ میں قدرے نمک ڈالکر اور خوب گوندھ کر پیڑے کاٹ لو اور اُنکو خوب باریک (یعنی چپاتی سے زیادہ باریک) پھیلا لو۔ دو انڈے لو اور اُن میں تھوڑا سا آب یخنی اچھی طرح

ملالو۔ اب ایک اُس پھیلائے ہوئے پیڑے کو لو اور سینی پر گھی لگاکر اُسکو بچھادو اور اُسپر ذرہ سا گھی اور پھر انڈوں اور آب یخنی کا مرکب چھڑ دو اور اب دوسرا اُسپر پھیلادو اسی طرح دس پانچ تہیں رکھکر گھی میں بھنا ہوا قیمہ پھیلا کر رکھدو اور پھر دس پانچ تہیں اُنمیں سے بطریق مذکورہ بالا رکھدو اور تنور میں سینک لو جب اوپر کی سمت سُرخ ہوجائے تو دوسری سینی رکھکر لوٹ لو اور پھر تنور میں رکھکر سُرخ کرلو اگر چاہو تو بجای قیمہ کے انگریزی پنیر باریک کیا ہوا اور کھمیر چند انڈوں میں ملاکر رکھدو۔ اور بجائے انکے بالائی بھی بھری جاتی ہے۔

۶۰ **انقرہ بورکے** حسب معمول میدہ گوندھ لو اور خوب گوندھ لو اور کچھ دیر رکھے رہنے دینے کے بعد اُسکے چھوٹے چھوٹے پیڑے کاٹ لو اور چند پیڑوں کو خشکی لگا لگاکر تلے اوپر رکھو اور بیلن سے پوری کے برابر یا اُس سے بڑی پھیلالو۔ اب گھی لگاکر سموسہ کی شکل کا ڈہیر اکرلو اور اسی طرح چند بناکر اور اُن پر گھی اور انڈے کی زردی بھی لگاکر تنور میں پکالو۔

۶۱ **سود بورکے** تھوڑے سے گھی میں سیر بھر کے قریب دودھ ملالو اور اُس میں چار پانچ انڈے بھی شامل کردو اور سب کو ملالو اور ایک سینی میں اسکو ڈالکر تنور میں پکالو۔

۶۲ **ترک بورکے** میدہ کو خوب اچھی طرح پانی میں گوندھ لو اور آخر میں اُسکے پیڑے کاٹ لو اور اب ایک کو اتنا بڑھاؤ جتنی بڑی سینی ہو اور سینی پر گھی لگاکر اُسپر بچھادو۔ پھر دو تین کو اسی طرح اوپر تلے بچھاتے جاؤ جب آدھے رکھ جائیں تو قیمہ یا انڈے یا جو کچھ بھرنا ہو اُسکو رکھکر پھیلا دو اور پھر باقی ماندوں کو اسی طرح پر پھیلا پھیلاکر اُسکے اوپر تہیں لگادو اور چاقو سے پانچ چھ جگہ گودکر تنور میں پکالو۔ اگر میدہ کو گوندھتے وقت اُس میں چند انڈے شامل کردیئے جائیں تو بھی ممکن ہے۔

۶۳ **پاچہ بورکے** بکری کے پائے حسب معمول پکالو اور جس طرح (صو بورکے) میں بیان کیا جائیگا" میدہ کو اُسی طرح گوندھ لو اور اُسکے پیڑے کاٹکر اور پھیلاکر ایک گھی لگی ہوئی سینی میں گھی لگالگاکر اُنکی تہیں رکھتے جاؤ جب نصف رکھ چکو تو پکے ہوئے پایوں کی ہڈیاں نکالکر اوپر پھیلادو اور باقی ماندہ پیڑوں کو اُسی طرح اوپر رکھدو اور تنور میں سینک لو۔

۶۴ **صو بورکے** میدہ کو پانی میں چند انڈے اور قدرے نمک ڈالکر کے گوندھ لو اور اسکے دس پندرہ ٹکڑے کرلو۔ اور جسقدر بڑی سینی ہو اُسکے برابر اُنکو بیل لو اُنمیں دو کو الگ رکھلو۔ ایک دیگچی میں پانی بھرکر اور اُسمیں نمک ڈالکر پانی جوش کرلو اور جوش شدہ پانی میں ان باقی ماندہ بیلی ہوئی چپاتیوں کو ڈالکر خوب جوش کرلو اور پھر اُنکو ایک کفگیر کے ذریعہ سے اسطرح نکالو کہ پانی سب نکلجائے اور انکا پانی ایک صاف کپڑے سے آہستہ آہستہ خشک کرلو اور اگر شکر ٹوٹ گئی ہوں تو انکو بھی نکالڈالو

سینی میں گھی لگا دو اور اُسپر ایک بیلا ہوا پیڑا جو الگ کمایا تھا رکھدو اور اُسپر گھی لگا کر ایلی ہوئی چپاتی گھی لگا لگا کر رکھنا شروع کرو - جب نصف ہو جائیں تو پکا ہوا قیمہ یا اور کچھ اُسپر رکھکر پھیلا دو - اور باقی ماندوں کو رکھا، و اور سب کے اوپر دوسرا بیلا ہوا پیڑا رکھدو اور انگاروں پر رکھکر آہستہ آہستہ پکنے دو - جب نیچے کی سمت پک جائے تو لوٹ کر اوپر کی سمت بھی اسی طرح پکا لو -

۶۵ **تاتاری بورکے** میدہ کو گوندھ لو اور اُسکے پیڑے کاٹ کر بیل لو - چپاتی کی موٹائی کی مانند پھر اُسمیں پکا ہوا قیمہ اور گھی میں قدرے تلی ہوئی پیاز رکھکر بطور سموسہ کے بنا لو یا گول سا کر لو اور پانی کو جوش کر کے اُسمیں انکو خوب جوش کر لو - پھر نکالکر ایک برتن میں رکھو اور دہی میں نمک وغیرہ ملاکر اوپر ڈالدو - اور داغ کیا ہوا گھی بھی اوپر سے اضافہ کردو -

۶۶ **آلافرنگہ بورک** یعنی انگریزی بورک - پاؤ بھر بادام لو اور اُنکے چھلکے اُتار لو اور ایک سلہٹ نارنگی کے عرق میں اُنکو باریک کوٹ لو اور سلہٹ کے چھلکوں کو بھی باریک باریک تراش کر اُس میں داخل کر دو - اب پاؤ بھر شکر لو اور اُسمیں پاؤ بھر کے قریب اُبلے ہوئے آلو اور دو انڈوں کی زردی ملاؤ اور پھر ان دونوں مرکبوں کو باہم خوب ملا لو اور کسی موزوں برتن میں ڈالکر ہلکی آنچ پر پکا لو جب پک جائے تو برفیوں کی یا اور کسی شکل کی تراش لو - اور تنور میں رکھکر خشک کر لو -

۶۷ **دوسری ترکیب** ایک چاء کی پیالی بھر گھی لو اور اُسمیں دو پیالی شکر - ایک پیالی دودھ تین انڈے ملاکر آگ پر بھون لو اور آٹا ملاکر نان خطائیاں بنا لو اور تنور میں پکا لو -

۶۸ **گوزلمہ** میدہ کو چند انڈوں اور گھی کے ساتھ گوندھ لو اور اُسکے پیڑے بنا لو - ان میں سے چند پر گھی لگا کر نیچے اوپر رکھکر بیلن سے پتلا بیل لو اور اسی طرح سب پیڑوں کی چند روٹیاں بنا لو - اب ان روٹیوں پر گھی چپڑ کر تہ بہ تہ رکھو اور چھری سے کسی شکل کا ان کو کاٹ لو - اور گھی میں تل لو - چاہو ان کے اندر قیمہ یا انڈے بھر لو -

۶۹ **بودیقہ** سیر بھر خالص دودھ لیکر دو چمچے بھر چاولوں کا آٹا اسمیں ملا دو اور تھوڑی دیر تک چلاتے رہو پھر دو انڈے اور ایک چھٹانک شکر اسمیں ملا دو اور ایک سینی میں ڈالکر تنور میں پکا لو -

۷۰ **نازلی آش** چاولوں کو موٹا موٹا کوٹ لو اور دودھ یا پانی میں اُنکو پکا لو جب گاڑھے ہو جائیں تو شکر ملا دو اور چند منٹ اور پکنے دو - طیار ہو جانے پر بادام یا پستے ملا دو -

۷۱ **بوری یہ** آدھ سیر میدہ لو اور تین چار انڈوں کی سفیدی اور ایک لیموں کے عرق میں اسکو گوندھ لو - اور گوندھتے میں ہاتھ پر گھی لگاتے جاؤ - جب خوب گندھ جائے تو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بیلن سے اُن کو

پھیلالو اور ہر ایک کو دوہرا کرکے گھی میں تل لو اور کفگیر سے نکالکر شکر کا قوام ڈالکر نکال لو۔ اب انہیں سے نصف کو برابر ایک سینی میں رکھکر بالائی بچھا دو اور باقی ماندہ نصف کو اوپر بالترتیب رکھدو۔ اور کسی قدر دودھ دیکر آگ پر سینی کو رکھو اور ہلکا سا جوش دیلو۔

۷۲ **لالانکی** پاؤ بھر شکر کو پانچ انڈوں میں متھ لو۔ پھر سیر بھر کے قریب دودھ اور قدرے آٹا بھی اُس میں ملا دو اور گھی میں گلگلوں کی مانند اسکے بنالو۔

۷۳ **قلبارش قایغنہ** چھ انڈوں کی زردی جدا کر لو اور اس میں چار چمچوں کے بقدر شکر اور آدھا چمچہ نیبو کے چھلکے (خشک کوٹے ہوئے یا تازہ باریک کترے ہوئے) ملا دو اور اب انڈوں کی سفیدی بھی شامل کرکے ملا دو۔ گھی کو ایک برتن میں کڑکڑا کر یہ مرکب ڈالدو جب ایک طرف پک جائے تو اُسکو اچھی طرح ملاکر کوٹ لو اور دوسری طرف بھی پک جانے کے بعد نکال لو اور اوپر سے شکر کا قوام بقدر مناسب ڈالدو۔

۷۴ **اتمک قطایف**[1] کنارہ دار سینی میں کھولتا ہوا پانی ڈالکر اُسمیں اتمک قطایف کو ڈالدو۔ جب ملایم ہو جائے تو شکر کے قوام کو اُس پر برابر تھوڑا تھوڑا اُسوقت ڈالتے رہو جب تک کہ وہ اُسکو پیتی رہے۔ اب اُسکو ایک رکابی میں رکھو اور اُس پر بالائی کی ایک تہ جما دو اگر چاہو تو دوسری اتمک قطایف کو ایسا ہی بناکر اُس بالائی کے اوپر بھی رکھدو۔

۷۵ **سود حلواسی** آدھ سیر گھی کو دیگچی میں گرم کرلو اور آدھ سیر سے کچھ زائد میدہ کو اُس میں ملا دو جب پک جائے تو آگ پر سے اتار لو اور سیر بھر کے قریب شکر کا قوام اور اسی قدر جوش دادہ دودھ بھی اُس میں ملا دو اور خوب چلاؤ اور ڈھک کر رکھدو ٹھنڈا ہو جانے کے بعد گلاب کا عرق خوشبو کے واسطے ملا دو۔

۷۶ **آسودہ حلوہ سی** نشاستہ لو اور اُسی بقدر شکر لو اور اُتنے ہی گھی میں کوئلوں پر اسکو پکاؤ جب پکتے پکتے گھی چھوٹنے لگے تو خوب چلا دو۔

۷۷ **رشیدیہ حلوہ سی** میدہ لو اور اُس سے کچھ زائد نشاستہ ملاؤ۔ اور بقدر مناسب شکر اور پانی دیکر کوئلوں کی آنچ پر پکاؤ۔ جب نشاستہ کی بو جاتی رہے تو اتار لو اور گلاب کا عرق خوشبو کے واسطے دیدو۔

[1] واضح ہو کہ اتمک قطایف جسکے معنی تھلی روٹی کے ہیں ہندوستان میں نہیں ہوتی۔ قسطنطنیہ سے پکی پکائی ان ممالک میں جاتی ہے جہاں پر اسکا صرف ہے۔ یہ ایک خمیری روٹی ہوتی ہے جو تنور کے اندر ہی کسی طرح پر خشک کرلی جاتی ہے میرا خیال یہ ہے کہ اگر ڈبل روٹی کے توس کاٹ کر بغیر گھی لگائے تنور میں خوب خشک کر لیے جائیں کہ سوکھ کر لکڑی کے مانند ہو جائیں تو اتمک قطایف کا کام دیسکتے ہیں۔ یہ ایک نہایت لذیذ کھانا ہے ؛

۷۸ **گلابیہ حلوہ سی** شکر لو اور اُس میں پانی ڈالکر آگ پر گرم کر کے کچھ گھی ڈالدو۔ اور پانی میں گھلے ہوئے نشاستہ کو بھی اُس میں ملا دو اور پکاؤ۔ جب طیار ہو جائے ایک سینی میں نکال کر پھیلا دو۔ جم جانے کے بعد مثل برفی کے قتلے کر لو۔

۷۹ **طاؤق گوگسی** مُرغی کے سینہ کے گوشت کو اُبال کر خوب نوچ لو اور چند مرتبہ پانی میں دھولو کہ گوشت کی بو نکل جائے۔ اب ایک دیگچی میں ڈالدو اور تھوڑا تھوڑا دودھ دیکر اُس گوشت کو اچھی طرح ہاتھ سے جُدا جُدا کر لو اور پھر اسقدر دودھ ڈالکہ وہ چھپ جائے۔ آگ پر رکھدو اور خوب گھونٹ کر پکاؤ۔ جب پک چکنے کے قریب ہو جائے تو بقدر مناسب شکر ڈالدو اور طیار ہو جانے کے بعد اُتار لو۔

۸۰ **الماسیہ** تولہ بھر مچھلی کا سریش لو اور گرم پانی میں اُسکو گلالو۔ پانی میں شکر گھولکر شربت بناؤ اور اُس میں یہ گھلا ہوا سریش بھی شامل کردو اور آگ پر رکھکر خوب گرم کر لو جب سب یک ذات ہو جائیں تو تشتریوں میں یا کسی خاص قسم کی قابوں میں اس کو بھر لو۔ اور اُن قابوں کو برف میں یا سرد جگہوں میں رکھکر ٹھنڈا کر لو۔

۸۱ **محلبی** سیر بھر دودھ یا پانی میں تین چھٹانک کے قریب چاولوں کا آٹا ملا دو اور آگ پر رکھکر گاڑھا ہونے تک برابر چلاتے رہو پک جانے کے قریب میں شکر کا اضافہ کر دو اور پکا کر اُتار لو۔ چاولوں کے آٹے اور بالائی کے ساتھ انڈے بھی ملائے جا سکتے ہیں۔

۸۲ **سودلاج** ایک سیر ٹھنڈے دودھ میں تین چھٹانک چاول ڈالکر پکالو۔ جب چاول پک چکنے کے قریب ہو جائیں بقدر مناسب شکر بھی ڈالدو۔

۸۳ **یوموطہ لقمہ سی** میدہ میں خفیف سا نمک ملا کر آگ پر بھون لو اور اُتار کر ٹھنڈا کر کے انڈوں اور پانی میں ایسا پتلا گوندھ لو جیسا کہ گلگلوں کا آٹا ہوتا ہے۔ اب گرم گھی میں اسکے گلگلے تل لو اور اُن کو نکالکر شکر کے قوام میں ڈالدو۔

۸۴ **شکر لقمہ سی** پانچ انڈوں کی زردی میں پاؤ بھر کے قریب شکر اچھی طرح ملالو پھر پاؤ بھر کے قریب پانی دیلو اور سب کو خوب ملالو اور گرم گھی میں اس کے گلگلے بنالو۔

۸۵ **خاص لقمہ سی** گلاب کے عرق میں تھوڑا گھی اور آٹا دیکر آگ پر اُسکو پکاؤ۔ جب لپٹا سا ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لو۔ بیس انڈوں کے قریب لو اور اُنکو توڑ کر آہستہ آہستہ اُس میں ملاتے جاؤ اور پھر اُسکے گلگلے گھی میں تل لو اور نکالکر شکر کا پتلا قوام ان پر ڈالدو۔

۸۶ **سرای لقمہ سی** گلاب کے عرق میں آٹا گوندھو اور اُس میں خمیر ملا کر گرم جگہ میں رکھدو۔ جب خمیر

اُمڈ آئے تو گھی میں اسکے گلگلے تل لو اور نکالکر شکر کے پتلے قوام میں ڈالتے جاؤ -

۸۷ **طولطہ** پاؤ بھر گھی میں پاؤ بھر آٹا ملالو اور تین انڈوں کی زردی اسمیں شامل کردو اور اُسیقدر شکر بھی اسمیں ملا دو - اب انڈوں کی سفیدی کو ایک سینی پر ملکر یہ مرکب اُسپر ڈالکر پھیلا دو - اور تنور میں پکالو -

۸۸ **عاشورہ**[۵۱] عمدہ گیہوں لیکر بہت سے پانی میں ایک مرتبہ خوب جوش دیکر ہلکی آنچ پر آٹھ دس گھنٹے تک پکنے دو پھر آنچ کو خوب تیز کردو اور اُسکے اندر کشمش - منقیٰ - بادام - وغیرہ ڈالدو - اور بقدر ضرورت شکر کا اضافہ کردو -

۸۹ **وشنہ تیرتمی** باسی ڈبل روٹی کے توس کاٹ کر اُنکو ایک طرف خوب سینک لو اور ایک سینی میں بالترتیب رکھکر اوپر سے کسی چیز کا مُربّہ رکھکر کو ٹلوں پر رکھدو -

۹۰ **قورابیہ** سیر بھر شکر کا قوام لیکر اُس میں سیر بھر گھی خوب ملا دو اور اسقدر میدہ اُس میں گوندھو - جسقدر کہ گندھ سکے - اِس کی نان خطائیاں بناکر سینی پر رکھو اور ایک کاغذ اوپر ڈھانپ کر تنور میں سینک لو -

مُربّہ جات وغیرہ

۹۱ **ایوہ طاتلوسی**[۵۲] سفرجل (بہی) کے چھلکے اُتار لو اور دو دو حصّے کرکے بیج اور اُنکے اطراف کا سخت حصّہ نکالڈالو اور پانی میں ڈالدو - جب سب پڑ چکیں تو اتنے پانی میں جوش دو کہ سب پانی جذب ہوسکے اور وہ پک جائیں - اب اُنکو آگ پر سے اُتار لو اور شکر کے قوام میں ڈالدو - بیج وغیرہ جو نکالے ہیں اُن کو بھی پانی میں جوش دیلو اور چھانکردہ پانی بھی اُس میں ملا دو اور پھر ہلکا سا جوش دیلو -

۹۲ **الما طاتلوسی** سیب کا خوشآب - بطریق مذکور -

---

۵۱ - ترک لوگ یہ کھانا عشرہ محرم کو ضرور پکاتے ہیں -
۵۲ - واضح ہو کہ ایوہ کے معنی ہیں سفرجل کے - اور طاتلو کہتے ہیں میٹھی - مٹھائی - شیرینی کو اور سی علامت مضاف کی ہے - غرض اس تشریح سے یہ ہے کہ لفظاً تو یہ حال ہے لیکن باورچی گری کی اصطلاح میں یہ نام اُن مرکبات کا ہے جو شکر کے پتلے قوام میں پھل ڈالے جائیں اور جن کا مقصد صرف ایک دو روز میں استعمال کرنے کا ہو - یعنی یہ مرکبات دیرپا مثل مُربّہ کے نہیں رہتے - آج کل ملک مصر میں ان مرکبات کو (خوشاف) کہتے ہیں جو غالباً اصل (خوش آب) ہوگا - یہ مرکبات انگریزوں میں بہت مستعمل ہیں - اِس کا قوام نہایت پتلا شربت سا ہوتا ہے - یہ مرکبات ٹھنڈے کرکے استعمال کئے جاتے ہیں -

٩٣ **آرسود طاتلوسی** ناشپاتی کا خوش آب - بطریق مذکور -

٩٤ **اوزوم طاتلوسی** انگور کا خوش آب - انگوروں کو پانی اور شکر کے ہمراہ جوش دیلو - کشمش کو بھی اسی طرح پکا سکتے ہیں -

٩٥ **الوا مربہ سی** پانچ سیر سفرجل (بہی) کو خوب چھیل لو اور انکو تراش کر ان کے بیج اور بیجوں کے قریب کی سختی نکال ڈالو - ایک سیر شکر کو ایک دیگچی میں رکھو - اور ایک انڈہ کی سفیدی اس پر ڈالدو اور دو سیر پانی دیکر آگ پر رکھدو - جوش ہونے میں جو جھاگ - اور میل نکلے اُسکو نکالڈالو - اور پھر کپڑے میں چھان لو - اب پھر آگ پر رکھدو اور سفرجل کے قتلوں کو اس میں داخل کردو اور نیز دو رتی کے قریب سوڈا ڈالکر آگ پر اتنا پکاؤ کہ سفرجل گل جائیں اور جو میل پیدا ہوتا جائے اُسکو بھی نکالتے جاؤ - اب آگ پر سے اُتار لو اگر شکر کا قوام اتنا نہیں ہوا ہے کہ تار بندھنے لگے تو سفرجلوں کو نکالکر اس قوام کو پھر آگ پر رکھکر گاڑھا کر لو اور سفرجلوں کو اس میں ملادو -

٩٦ **راحت الحلقوم** سیر بھر قند کا چار سیر پانی میں شربت بنالو اور آگ پر رکھدو - اور آٹھ تولہ نہایت عمدہ صاف نشاستہ لیکر آہستہ آہستہ اس میں ملاتے جاؤ اور برابر چلاتے رہو یہاں تک کہ خوب گاڑھا ہو جائے - اسکے ٹھیک پک جانے کی علامت یہ ہے کہ اس کی بوندیں شکر پر ڈالی جائیں اور اس میں جذب نہوں بلکہ اوپر رکھی رہیں - جب ایسا پک جائے تو تین تولہ کے قریب گلاب کا عرق ملاکر آگ پر سے اُتار لو اور ایک سینی کو روغن بادام سے چرب کرکے اور پر اس مرکب کو ڈالکر پھیلادو - سرد ہو جانے پر اسکی برفیاں تراش لو - لیکن جس چاقو سے تراشا جائے اُسکو روغن بادام میں چرب کر لینا چاہیئے - ان تراشی ہوئی برفیوں کو نصف شکر اور اس میں نصف ملائے ہوئے نشاستہ کے سفوف میں ڈالتے جاؤ تاکہ باہم چپٹ نجائیں ◆

ٹھنڈے کھانے وغیرہ

٩٧ **الوہ صغو تمہ لر** سفرجل (بہی) کو چھیلکر خفیف جوش دیلو کہ گل جائیں پھر انکو قوام میں شکر کے ڈالکر پکاؤ اور آگ سے اُتار کر قوام سے نکالکر ٹھنڈا کر لو -

٩٨ **یغورت** یعنی دہی - سیر بھر خالص دودھ لو اور اتنا جوش کرو کہ جھاگ اُٹھ آئیں - پھر اُتار کر ٹھنڈا کر لو - دو چمچے بھر دہی لو اور مذکورہ دودھ میں ایک کنارہ سے

داخل کردو اور چند گھنٹہ تک کسی گرم جگہ میں رکھا رہنے دو۔

۹۹ **خاشیلانمش تاپانس** آلوؤں کو موٹا موٹا تراش کر نمک دار پانی میں جوش کرلو۔

۱۰۰ **بادنجان طوہ سی** بیگنوں کے ورق تراش کر زیتون کے تیل یا گھی میں تل لو اور دہی میں لہسن اور نمک ملاکر ان پہ ڈالدو۔

۱۰۱ **بالقامرک طادہ سی** مچھلی کو صاف پانی میں خوب دھوکر آدھ گھنٹے تک پسے ہوئے نمک میں رکھا رہنے دو پھر اسپر آٹا لگاکر زیتون کے تیل میں تیز آنچ پر تل لو۔ کھاتے وقت نیبو کا عرق نچوڑ لو۔

۱۰۲ **لکاردہ ترشی** مچھلی کے چار چار انگل دبیز ٹکڑے کرلو اور اچھی طرح ان کو دھوکر ایک پیپہ میں اس طرح تہ بہ تہ رکھو کہ مچھلیوں کی ہر تہ میں بہت سا نمک رہے۔ جب پیپہ بھر جائے تو اس پر ڈھکن رکھکر بہت سا اس پہ بوجھ رکھدو۔ دس دن تک اسی طرح رہنے دو اور پانی اور چکنائی جو اس میں سے نکلتی جائے صاف کرتے جاؤ۔ دس دن کے بعد اس کو کھانا چاہیے۔

۱۰۳ **خیار طرشوسی** یعنی کھیرے کا اچار۔ چھوٹے چھوٹے کھیرے لو اور دس دن تک نمکدار پانی میں بھگو دو اور ہر روز ایک دو مرتبہ انکو ہلا دیا کرو۔ جب انکا رنگ زرد ہوجائے تو پانی سے نکال لو اور ایک جگہ رکھکر پتوں سے ڈھک دو۔ اس پانی کو جوش کرو اور ان کھیروں کو اس پانی میں ڈالکر ایک بند برتن میں رکھدو۔ اسی طرح پر دو تین مرتبہ عمل کرکے بوتلوں میں کھیروں کو بھر دو اور سیاہ مرچ و نمک سرکہ وادہ تیز سرکہ گرم کرکے ان بوتلوں میں بھر دو۔

۱۰۴ **لحنہ طورشوسی** کرم کلّوں کو لیکر چار پارہ کرلو اور کھولتے پانی میں دس منٹ انکو رکھکر نکال لو۔ اب جداگانہ دوسرا پانی لو اور اس میں نمک۔ پسا ہوا لہسن پسی ہوئی سرخ مرچ اور روٹی کا گودہ خوب ملادو۔ اب ایک برتن میں مذکورہ کرم کلّہ کو رکھکر اوپر والا پانی گرم کرکے اس برتن میں سوکھنہ تک بھر دو۔ تین دن کے بعد یہ کھانے کے قابل ہوجائیگا۔

۱۰۵ **طوماتس طورشوسی** سرخ بیگنوں کو تراش کر رات بھر نمک پر رکھا رہنے دو صبح کو اسکا پانی نکالکر لال بیگنوں کو ایک اور مرتبان میں رکھو۔ اور

موہنہ تک اُس میں سرکہ بھر دو۔

۱۰۶ **حافج طور شوسی** گاجروں کو چھیلکر اُبال لو جب ملایم ہو جائیں تو آگ پر سے اُتار لو۔ ٹھنڈے ہو جانے کے بعد قتلے کرکے اور بقدر مناسب۔ نمک۔ سیاہ مرچ اور پگھلا ہوا لہسن ملا دو اور ایک مرتبان میں رکھکر منھ بند کر دو۔

کیک وغیرہ

۱۰۷ **قاشق کورکی** آٹھ انڈوں کی زردی لو اور اسی کے مناسب شکر ملاؤ خفیف سا نمک بھی اضافہ کر دو اور نیبو کے چھلکوں کا سفوف بھی شامل کرکے ان سب اشیا کو خوب ملا لو۔ آدھی چھٹانک کے قریب بھنا ہوا آٹا اور ان انڈوں کی جدا کی ہوئی سفیدی بھی اس مرکب میں شامل کر دو اور ایک سینی پر کاغذ بچھا کر اسکو اُس پر پھیلا دو اور تنور میں سینک لو۔ جب طیار ہو جائے تو نکالکر بوزلامہ کر لو۔ (بوزلامہ کی ترکیب آگے آئیگی)

۱۰۸ **بادم کورکے** پاؤ بھر بادام لو جس میں کڑوے بادام بھی ہوں ان کو گرم پانی میں ڈالکر چھلکا اُتار لو اور خشک کرکے ایک انڈہ کی سفیدی کے ہمراہ ہاون دستہ یا کھرل میں پیس لو۔ چار انڈے اور لو اور اُن کی زردی میں آدھ پاؤ کے قریب شکر ملاؤ اور سفیدی کو جُدا گانہ پھینٹ کر اس میں شامل کرکے باداموں کی مذکورہ بالا لبدی میں اُس کو ملا دو۔ جب یہ سب چیزیں خوب مل جائیں تو کاغذ کی ڈبیاں سی بناکر ان میں اس مُرکّب کو بھر کر اوپر سے (میدہ اور شکر بحصّۂ مساوی باہم ملا ہوا) بچھا کر ملایم آنچ میں تنور کے اندر سینک لو۔

۱۰۹ **برنج کورکی** پاؤ بھر چاولوں کا آٹا۔ چار مُربّہ کے سیب۔ ایک نیبو کا خشک چھلکا۔ تولہ بھر نارنگی یا کھٹے کے پھول لیکر ہاون دستہ سے کوٹ لو اور ملا لو۔ آٹھ انڈوں کی سفیدی لیکر خوب پھینٹو اور اُس میں شامل کر دو۔ ان انڈوں کی زردی میں سوا پاؤ شکر کو پندرہ منٹ تک ملاتے رہو اور پھر ان سب اشیاء کو ایک جگہ کرکے اچھی طرح ایک ذات کر لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر ملایم آنچ پر تنور کے اندر پکا لو۔ اور اوپر سے بوزلامہ کر دو۔

۱۱۰ **لیموں کورکے** ایک نیبو کے کترے ہوئے چھلکے آٹھ انڈوں۔ پاؤ بھر میدہ۔ تین پاؤ شکر کو باہم ملاکر گوندھ لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر

تنور میں سینک لو -

۱۱۱ **قایمق لی کورک** تین چھٹانک میدہ - ایک چھٹانک شکر تین پاؤ بالائی - دو انڈوں کی سفیدی کو باہم ملا کر گوندھ لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں رکھکر تنور میں سینک لو - اوپر سے بوزلامہ کر دو - واضح ہو کہ بالائی خشک ہونی چاہیے یعنی دودھ اُس میں نہ ہو -

۱۱۲ **فندق کورکے** پاؤ بھر پستوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈالکر اور آدھی چھٹانک بادا موں کو گرم پانی میں ڈالکر اُنکے چھلکے صاف کر لو اور خشک کر کے پانچ چھ انڈوں کی سفیدی کے ہمراہ کھرل میں پیس لو - اور انڈوں کی زردیوں کو دو چھٹانک شکر میں ملاؤ - دو چھٹانک شکر اور لو اور اُس میں دو تولہ کے قریب میدہ ملا لو - اب ان سب چیزوں کو باہم خوب ملا لو اور ملانے میں ایک نیبو کے باریک تراشے ہوئے چھلکے بھی شامل کر دو - اب کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر تنور میں سینک لو اور طیار ہو جانے کے بعد بولازمہ کر دو -

۱۱۳ **چیقوبطہ کورکے** بارہ انڈے پاؤ بھر میدہ - ایک چھٹانک باریک پسا ہوا چاکلیٹ - آدھ سیر شکر کو ہاون دستہ یا کھرل کے ذریعہ سے باہم خوب ملا لو اور ایک کاغذ پر پھیلا کر تنور میں سینک لو - چاکلیٹ کی جگہ دارچینی یا ونیلیا استعمال کی جا سکتی ہے -

۱۱۴ **بوزلامہ ترتیبے** انڈوں کی سفیدی کو اتنا پھینٹو کہ جھاگ اُٹھ آئیں - پھر اُس میں گلاب کا عرق یا عرق بہار تھوڑا سا ملاؤ اور پھر

اسقدر شکر آہستہ آہستہ اُس میں ملاؤ کہ گاڑھا پن آجائے - اب جس چیز پر

بوزلامہ کرنا ہو اُس پر نہایت خفیف تہ میدہ کی چڑھا دو - اور نیچے سے

جھلکہ صرف برائے نام آثار رہنے دو - اب اُسپر ایک بوزلامہ کی تہ کو

چاقو یا چھری کے ذریعہ سے چڑھا دو اور کسی قالب سے

پھول وغیرہ بنا کر دو منٹ کے

قریب پھر تنور میں رکھکر

نکال لو +

تمام شد

ترک بمکلیے - ترکوں کے کھانے اور اُن کے تیار کرنے کی ترکیبیں - اپنے مضمون کی نرالی کتاب ہے کاغذ عمدہ - لکھائی اچھی - چھپائی بہت صاف ہے - **قیمت ۲ر**

معارف - یہ وہی نامور رسالہ ہے جو اوّل علی گڑھ سے - پھر پانی پت سے کئی سال تک ماہواری شایع ہوتا رہا - اور جسکو ہندوستان کے تمام مشہور بزرگوں نے علمی اور قومی معلومات کا بے نظیر مخزن تسلیم کیا تھا پہلے اور دوسرے سال کی جلد کا کوئی پرچہ باقی نہیں - صرف تیسری اور چوتھی جلد کا مل سکتی ہے - جلد سوم کی **قیمت عہ** - جلد چہارم کی **قیمت للعہ** ہے۔

عہد بنی اُمیہ - عہد خلافت بنی اُمیہ کی دلکش تاریخی حکایتیں - اُس زمانہ کے مسلمانوں کے اخلاق و عادات کا آئینہ - اس مضمون کی کوئی کتاب آجتک نہیں چھپی - **قیمت عہ**

ناز و نیاز - پچیس عاشقانہ ناولوں کا یکجائی مجموعہ - جن میں سے ہر ناول حُسن و عشق کا دلفریب مُرقع ہے - **قیمت عہ** -

اسرارِ فطرت - سُراغرسانی کے پچیس ناولوں کا یکجائی مجموعہ - جس میں دُنیا بھر کے سُراغرسانوں کے حیرت انگیز کارنامے جمع کیے گئے ہیں - **قیمت عہ**

اسلامی جوش - پچیس اسلامی تاریخی ناولوں کا یکجائی مجموعہ جن کے مطالعہ سے گذشتہ مسلمانوں کے جاہ و جلال اور اخلاق و عادات کی تصویر آنکھوں میں پھر جاتی ہے - **قیمت عہ**

نئی دُنیا کے اسرار - انگریزی کے ایک نہایت دلچسپ اور پُر اسرار ناول کا بامحاورہ ترجمہ - سرزمین امریکہ کی حیرت انگیز داستان حُسن و عشق کے جذبات - **قیمت عہ**

مُرقع سرکیشیا - ایک ترکی ناول کا ترجمہ - کوہ قاف کے دلفریب سین - ترکوں کی عاشق مزاجیوں کا مُرقع - - - - **قیمت ۱۲ر**

قرآن مجید مترجم - (شمس العلما مولانا نذیر احمد صاحب کا ترجمہ) اس ترجمہ سے بہتر کوئی ترجمہ نہیں مل سکتا - اسکے مطالعہ سے بچے اور عورتیں بھی قرآنِ مجید کے مضامین کو بے تکلف سمجھ سکتی ہیں - ہدیہ **للعہ ر** -

حمایل مترجم - (شمس العلما مولانا نذیر احمد صاحب کا ترجمہ) سفر اور حضر میں ساتھ رکھنے کیلیے موزوں - خوشنما تقطیع - ہدیہ **عہ** -

جوشِ مذہبی - اسلامی جوش کے حیرت انگیز نتائج - قرن اول کی اسلامی تاریخ کا دلچسپ حصہ - **قیمت ۶ر**

مخفی خط و کتابت کے طریقے - ایک بالکل نئی کتاب - رازداری کی پوشیدہ خط و کتابت کے عجیب و غریب قاعدے - **قیمت ۸ر**

اِن کتابوں کے ملنے کا پتہ

ایس - ایم - حمید - منیجر "پنجاب نیشنل ایجنسی" - پانی پت ضلع کرنال

ہماری کارخانہ کی بے نظیر مصفّی اور مقوّی دوائیں

روشن دماغ - دماغ کی کمزوری۔ بیخوابی۔ اور بدخوابی دور کرنیوالی حافظہ اور ذہن کو تیز کرنیوالی دوا۔ قیمت فی بکس عمہ/

روح شباب - یہ بیسویں صدی کی حیرت انگیز ایجاد ہے۔ اس سے زیادہ مقوّی باہ اور مصفّی خون کوئی دوا نہیں یہ ایام جوانی کی بے اعتدالیوں اور غلط کاریوں کا نادر علاج ہے۔ یہ دل اور دماغ اور جگر کو از سرِ نو زندہ کرتی ہے۔ یہ رگ رگ میں طاقت اور چستی کوٹ کوٹ کر بھر دیتی ہے۔ یہ نامردوں کو مرد اور مردوں کو جوانمرد بنانے میں بینظیر ہے۔ یہ تمام مقوّی دواؤں کا عطر اور رکبِّ شباب ہے۔ یہ آنکھوں میں روشنی۔ دل میں قوّت اور دماغ میں سرور پیدا کرتی ہے۔ یہ سوئی ہوئی قوّتوں کو جگانے میں اکسیر ثابت ہوئی ہے۔ یہ ضعف باہ اور ضعف دماغ کی مجرب عنبر دوا ہے۔ یہ معدہ۔ مثانہ۔ اور گردہ کی کمزوری کو صاف اڑا دیتی ہے۔ یہ طبیعت کو شگفتہ اور دل کو تر و تازہ رکھتی ہے۔ اسکی ہر خوراک آبِ حیات کا گھونٹ ہے۔ یہ سچ مچ جوانی کی روح اور شباب کا عطر ہے۔ اسکی ایک شیشی منگاکر ضرور آزماؤ۔ یہ اپنی برقی تاثیر کو فوراً ثابت کریگی۔ اور مُردہ اعضا اور قوا میں زندگی کی روح پھونک دیگی۔ قیمت فی شیشی للعہ/

معجون جواہر - جس میں مشک عنبر۔ یاقوت زمرد۔ کشتہ طلا۔ ورق طلا۔ اور تمام مقوّی اور قیمتی اور نایاب اجزا شامل ہیں اسکی ہر خوراک مثل قوّتِ برقی کے بدن میں تاثیر کرتی ہے۔ اور معدہ میں اترتے ہی اعصاب میں حرکت۔ اعضا میں طاقت خون کی رفتار میں سرعت اور قوا جسمانی میں حرارت پیدا کرکے دل و دماغ کو ایک عجیب تازگی اور سرور بخشتی ہے۔ یہ از کار رفتہ جسمانی اور روحانی قوتوں کو از سر نو جگاکر انکو فوراً کام میں لگا دیتی ہے۔ اسمیں کوئی جزو زہریلا۔ یا خطرناک۔ یا مضر۔ یا خلاف مذہب ہرگز نہیں۔ پھر لطف یہ ہے کہ ہر مزاج اور ہر موسم میں استعمال کے لائق ہے۔ یہ ایک نہایت نایاب اور لاجواب نسخہ ہے جو برسوں کے غور و فکر کے بعد عیش پسندوں اور دولتمندوں کے لیے ایجاد کیا گیا ہے۔ قیمت فی خوراک عہ/ چالیس خوراک للعہ/ بیس خوراک سے کم ہرگز روانہ نہیں ہوگی *

تن و توش - دُبلوں کو موٹا کرنا۔ کمزوروں کو مضبوط کرنا۔ رگ پٹھوں میں چستی اور چالاکی بھر دینا اس دوا کے بائیں ہاتھ کا کام ہے۔ قیمت فی بوتل للعہ/

خون کبوتر - مرکّب شربت ہے۔ جس سے خون کی اصلاح ہوتی ہے۔ چہرہ کی رنگت سرخ ہوتی ہے انسان کمزور سے شہزور ہو جاتا ہے۔ قیمت فی بوتل عمہ/ -

عمر پٹّہ - جو مرد بڑھاپے تک تنومند اور جوان رہنا چاہتے ہیں وہ ان جادو اثر گولیوں کو ہمیشہ استعمال کیا کریں قیمت فی بکس عمہ/

روح عشبہ مرکب - خاص نسخہ تیار کرایا گیا ہے۔ آتشک اور اُسکے خوفناک نتائج سے بچانا۔ بگڑے ہوئے بدن کی اصلاح کرنا۔ خون کو اس زہر سے پاک صاف کر ڈالنا۔ اور ہڈیوں پر نیا گوشت پوست چڑھانا عشبہ کا خاص اثر ہے مگر یہ اثر ہمارے تیار کردہ نسخہ میں دہ چند ہے۔ اگر آپ یا آپکا کوئی دوست اس مُہلک بیماری یا اسکے ہولناک نتائج میں مبتلا ہو تو اسکی ایک شیشی منگاکر ضرور آزمایئے۔ یہ روح اپنی عجیب و غریب تاثیر سے بگڑے ہوئے بدن میں نئی روح پھونک دے گی۔ قیمت فی شیشی عمہ/ -

پتہ - ایس - ایم - حمید - منیجر "پنجاب نیشنل ایجنسی" - پانی پت ضلع کرنال